

FLOCONS DE RIZ BIOLOGIQUES 500g

PRESENTATION

Historique : Avant J.C. le riz était déjà cultivé en Asie du Sud-Est, en Egypte. Dès le XV^e siècle le riz est cultivé aussi en Italie, en Espagne (par les Maures) et plus tard en Amérique du Sud.

Ingrédient(s) : riz rond complet biologique

Process de triage :

1. Mouillage /2. Cuisson à la vapeur /3. Floconnage /4. Séchage / 5. Emballage

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Les flocons de riz sont les plus légers des flocons, ils s'imbibent rapidement.

Ils épaississent les soupes et crèmes, on peut en rajouter dans les purées, en faire des galettes végétales, des omelettes, des gratins, des terrines végétales, pains de légumes, des crumbles, puddings, ...

Ces flocons ayant été précuits à la vapeur, il est possible de les consommer sans cuisson dans du lait chaud ou froid au petit-déjeuner.

A consommer dans du lait chaud ou froid au petit déjeuner, en galettes, en biscuits, en macarons et en mélange avec des œufs, des légumes et des épices.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>Critères</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
Energie.....	353,3 kcal / 1497,1 kJ
Graisses.....	2,7 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	73,2 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	2,1 g
Protéines.....	8 g
Sel.....	0,05 g



CERTIFICATION

Codification douanière : 1104.19.91

Traçabilité :

Agriculture : Union européenne

Origine de la transformation : Autriche

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

FLOCONS DE RIZ BIOLOGIQUES 500g

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Allergène présent sur le site de production et de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, lupin, noisettes, sésame et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	50

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

FLOCONS DE RIZ BIOLOGIQUES 500g

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6 Conditionné sous atmosphère protectrice	Film plastique + étiquette	Carton B	FLORC500	3329483701202	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton B	250*215*220	0,170	14	7	98	588

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.